



Produit d'Espagne

Vin d'Espagne rouge

Appellation AOC Penedès

Cuvée 2013



Muries au chaud soleil de Catalogne, les vignes du vallon de Penedès s'étagent au coeur des provinces de Barcelone et Tarragone dans une dépression coincée entre la cordillère littorale catalane et la plaine côtière de la Costa Daurada sur la mer Méditerranée. Les raisins grandissent sur des sols majoritairement calcaires, tantôt

argileux, tantôt sablonneux, qui, par leur perméabilité, offrent à la vigne une excellente concentration en eau et en sucres. Protégé au nord des vents frais pyrénéens par le massif de Montserrat et les petites montagnes qui l'encerclent, le vignoble de Penedès bénéficie d'un climat à dominante méditerranéenne, mâtiné de nombreuses influences et d'une pluviométrie assez abondante.

CEPAGES

Ull de Llebre – Monastrell – Garnatxa i Samsó

VINIFICATION

le Penedès est vinifié selon des méthodes traditionnelles.



Vin d'Espagne rouge
DOP Penedès
Cuvée 2013

UNE VIGNE, UN VIGNERON... UNE HISTOIRE

Nos vins rouges de Penedès biodynamiques sont élevés par des vignerons passionnés qui ont fait des principes essentiels de l'agriculture biologique un allié majeur dans la qualité de leurs raisins et de leur production. Entre tradition et modernité, ils mettent en oeuvre des pratiques agricoles qui respectent et renforcent les auto-défenses naturelles du sol et de la vigne, en favorisant la vie de l'écosystème environnant.



NOTES DE DEGUSTATION

Avec sa robe d'un rouge cerise profond, son nez à la fois intense et frais, aux senteurs typiques de fruits noirs, où se fondent des notes légères de café grillé, des arômes de réglisse, de tabac ou de cacao, le Rouge de Penedès présente une belle structure en bouche et un goût persistant. Savoureux et harmonieux, il séduit par sa fraîcheur et son équilibre aromatique entre fruité et minéralité. Les tanins sont mûrs mais bien fondus.

SERVICE ET ACCORDS GASTRONOMIQUES

Vin de belle facture, jovial et subtil, le Rouge de Penedès est un agréable compagnon de table, qui se marie avec un large éventail de mets : légumes, pâtes, riz, viandes, volailles, gibiers et fromages.

Ce vin s'accorde avantageusement avec les fromages forts et le gibier en sauce. Les crus les plus jeunes s'apprécient à 12-15°C,

TerraVino • 145, route de la Serva • 67130 BELMONT

00 33 698 50 95 34 • contact@terravino.fr

terravino.fr